

CAKES GOURMANDS

CORSIGLIA





RECETTE RÉALISÉE PAR LAURENT BAUD - CHEF PÂTISSIER AU FIDÈLE BERGER - ANNECY

INGRÉDIENTS

RECETTE CALCULÉE POUR 25 MINI CAKES DE 100 G OU 5 CAKES DE 500 G.

- . 430 G DE BEURRE
- . 300 G DE SUCRE GLACE
- . 70 G DE SUCRE INVERTI
- . 420 G D'ŒUFS
- . 650 G DE FARINE TYPE 55
- . 12 G DE LEVURE CHIMIQUE
- . 100 G DE CRÈME À 35% DE MG FROIDE
- . 750 G DE FRUITS MÉLANGE GOURMANDS CORSIGLIA

PROCÉDÉ DE FABRICATION

CRÉMER LE BEURRE AVEC LES SUCRES PUIS AJOUTER LES ŒUFS ET LA CRÈME. PRÉLEVER 100 G DE FARINE ET LA MÉLANGER AUX FRUITS CONFITS, RÉSERVER. TAMISER LE RESTE DE LA FARINE AVEC LA LEVURE CHIMIQUE PUIS L'AJOUTER AU MÉLANGE. TERMINER EN AJOUTANT LES FRUITS EN MÉLANGÉANT DÉLICATEMENT. CUIRE À 160°C-170°C SUIVANT FOUR PENDANT 1 HEURE ENVIRON SUIVANT TAILLE DES CAKES.

FINITION

VOUS POUVEZ IMBIBER LÉGÈREMENT VOS CAKES AVEC UN SIROP LÉGER PARFUMÉ AU RHUM PUIS NAPPER AVEC DU NAPPAGE BLOND. DÉCOR AVEC DU MÉLANGE GOURMAND CORSIGLIA.

CORSIGLIA SA

455 CHEMIN DE LA VALLEE . 13400 AUBAGNE
TEL 04 42 36 99 99 . FAX 04 42 36 99 85
CONTACT@CORSIGLIA.FR . WWW.CORSIGLIA.FR

MARRONS GLACÉS

Corsiglia
FACOR 
Depuis 1896...